« Espace Bar à Vins et Cocktail »
Afin de découvrir notre carte des vins,
sélection de bières et alcool.

« Espace restaurant »
Notre carte et menus pour un
moment convivial.

DEPUIS AVRIL 2000

« Traiteur et Plats à emporter »
Pour tout événement professionnel ou
personnel.

« Bons Cadeaux »
Pour se faire plaisir entre amis, en famille
à un collègue...

Vincendon
RESTAURANT · TRAITEUR
SATILLIEU

RESTAURANT

**Nos équipes vous réservent un accueil chaleureux
et convivial dans notre restaurant.
En intérieur, dans une de nos trois salles climatisées privatisables
(d'une capacité de 15 à 85 personnes)
ou en extérieur, grâce à notre Parc ombragé.**

**Restaurant Ouvert tous les jours à midi sauf le Mercredi
ainsi que le Vendredi soir et Samedi soir.**

TRAITEUR

**Nous vous accompagnons dans tous vos événements
(mariage, baptême, grandes fêtes de famille, repas d'entreprise, associations …)
avec une formule traiteur adaptée à chacune de vos envies (de 15 à 600 personnes).**

Un dossier Spécial Mariage est également disponible sur demande.

**Venez aussi profiter de notre service traiteur à emporter, avec les grands classiques de la cuisine :
Tartiflette et son assortiment de charcuterie, Paëlla, Lasagne …**

BAR À VIN

Vous recherchez un lieu convivial pour savourer un verre entre ami ? Notre Bar à Vin est là !

**Nous avons à souhait de travailler avec des producteurs locaux et d'étoffer régulièrement notre carte
pour vous proposer une offre de vin riche et diversifiée.**

En accompagnement, laissez vous tenter par nos planches de dégustations.

Vincendon
RESTAURANT · TRAITEUR
SATILLIEU

BON CADEAU

Pour faire plaisir ou se faire plaisir
Entre amis ou en famille, à un collègue de travail, un salarié…
n'hésitez pas à demander nos différentes formules.

Notre Sélection de Vins au Verre 12 cl

(Carte des vins à votre disposition)

Blanc

I.G.P. Viognier	4,50€
I.G.P. Uby N°4 Côtes de Gascogne (Doux, frais et velouté, idéal pour l'apéritif et le foie gras)	5,50€
A.O.P. Sancerre Domaine Martin Chavignol 2020	7,50€

Rosé

A.O.P. Gigondas Rosé " Romane Machotte " Pierre Amadieu	5,50€

Rouge

A.O.P. Côtes du Rhône de la maison Guigal	4,50€
A.O.P. Crozes Hermitage "Nobles Rives" Cave de Tain	5,50€
A.O.P. Gigondas "Romane Machotte" Pierre Amadieu	6,50€
A.O.P. Saint Joseph "Les Mariniers du Fleuve" Cave de Saint Désirat	7,50€

POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS:

Planche de Charcuterie :	Petite : 08.00€	Grande : 12.00€
Planche de Fromage :	Petite : 10.00€	Grande : 14.00€
Planche Saumon Fumé et copeaux de beurre :	Petite : 12.00€	Grande : 16.00€
Planche Foie Gras Maison et Magret fumé :	Petite : 14.00€	Grande : 18.00€

Vincendon
RESTAURANT · TRAITEUR
SATILLIEU

MENU DU JOUR 18,00€

Formule Plateau repas à emporter (Froid ou Chaud) à 13,00€, sans boisson mais pain et couverts bois inclus

¼ de vin ou 1/2 Vals, et café offert.

Entrée du Jour,

~~~~~~

Plat chaud du moment accompagné de son légume.

~~~~~~

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec
(*supplément de 3,00 €)*

~~~~~~

Dessert du Jour.

Menu servi uniquement le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés.

SUGGESTION DU CHEF 29,00€

A emporter : 20€ Entrée, Plat principal et Dessert,

Entrée du moment,

~~~~~~

Plat principal accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~~

Fromage blanc crème ou Assiette de Fromage sec
(*supplément de 3,00 €)*

~~~~~~

Dessert de notre Pâtissier.

MENU CHERUBIN

(Réservé aux enfants de moins de douze ans)

15,00 € Entrée, Plat chaud et dessert (à emporter 11€)
12,00 € Plat chaud avec Entrée ou dessert (à emporter 9€)

Assiette de Charcuterie ou Salade de Chèvre chaud en feuille de brick,

~~~~~~

Aiguillette de Poisson pané aux céréales ou Suprême de Volaille rôti au jus,

Accompagné de son assortiment de légumes.

~~~~~~

Coupe de glaces et sorbets ou Entremet du moment.

Vincendon
RESTAURANT · TRAITEUR
SATILLIEU

Menu Sensation et Gourmet

40,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,
50,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,
*** Nos plats à la carte…**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~~

Salade du Chef : Chèvre chaud pris en feuille de brick,
Croûtons et Vague de Jambon cru. *15,00€

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Français maison mi-cuit au Calvados,
Chutney mangue passion et fines tranches de magrets fumés. *19,00€

Ou

Carpaccio de Bœuf Charolais VBF mariné au citron vert, pesto et câpres capucines,
Salade verte et copeaux de Parmesan. *16,00€

~~~~~~

Pavé d'Eglefin en écailles de tomates façon provençale
sur une écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive. *19,00€

Ou

Filet de Rouget Barbet sur un coussin de Risotto aux petits légumes,
sauce beurre blanc safranée. *17,00€

~~~~~~

Glace Verveine accompagnée de sa liqueur « La Vertueuse » d'Yssingeaux. *5,00€

Ou

Sorbet Mirabelles et Eau de Vie de Vieilles Prunes de la Distillerie Gauthier. *5,00€

~~~~~~

Suprême de Volaille UE rôti au thym citron et court jus au Viognier de St Désirat. *18,00€

Ou

Côte de Veau VBF de la maison Rousson à la crème et aux mousserons. (Supplément de 6,00€) *25,00€

Ou

Faux-Filet de Bœuf VBF doré au beurre, sauce Béarnaise froide à l'estragon. *20,00€

Tous nos plats chauds sont accompagnés de leur assortiment de légumes.

~~~~~~

Faisselle à la crème fraîche ou au coulis de framboise. *3,50€

Ou

Notre sélection de 4 fromages affinés. *4,50€

~~~~~~

Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). *7,00€

Ou

Abricot doré à la crème d'amande accompagné de
sa boule de Glace Pistache de Sicile. *7,00€

A emporter :
28€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,
36€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,
17€ : Mise en bouche, Poisson ou Viande.

Menu du 23 juillet au 08 septembre 2023

Vincendon
RESTAURANT · TRAITEUR
SATILLIEU

NOS APERITIFS ALCOOLISES :

Bellini : Apéritif maison à base de Champagne et nectar de pêche ------- 7,50 €
Coupe de Champagne ---------- 7,50 €
Vodka, Malibu, Suze, Gin, Soho, Tequila 2cl---------- 4 €
Martini blanc, rouge ou rosé, Porto, Muscat ---------- 4 €
Kir au choix (cassis, mûre, framboise, pêche de vigne,…) ---------- 4 €
Kir Royal au Champagne ---------- 7,50 €
Mojito (Rhum, Perrier, citron vert et Menthe fraiche) ---------- 6,50€
Ricard, Pastis 51 2cl----------4 €
Whisky Clan Campbell 2cl----------4 €
Whisky Clan Campbell 4cl----------6 €

Notre Gamme Supérieure :

Nos Whisky :
Jacks Daniels, Chivas 12 ans, Nikka Days Japon, Port Askaig 8 ans, … 2 cl 4,00 € & 4 cl 8,00 €
Nos Rhums :
Ron Matusalem, Don Papa, Plantation XO, Fair Paraguay, Les Arrangés du Rhum… 2 cl 4,00 € & 4 cl 8,00 €
Nos autres bouteilles :
Calvados «Domfrontais», Cognac Vsop «Hine», Armagnac Vsop «Tariquet»,
Vodka «Grey Goose » … 2 cl 4,00 € & 4 cl 8,00 €

Pression Stella Artois 25 cl----------3,50 €

Bières Bouteilles :

COLOMBA (BLANCHE Corse) 33cl ----------5.00 €
BON SECOUR (BRUNE) 33cl ---------- 5.00 €
LA CHOUFFE (BLONDE) 33cl ---------- 5.00 €
LINDEMANS KRIEK 25cl ---------- 4.00 €

NOS APERITIFS SANS ALCOOL :

Mojito sans alcool ---------- 5,00 €
Thé Glacé Maison à la pêche (fait minute devant vous) ------ 10,00 € la blle de 1 l.
Orangina, Coca-Cola, Perrier, Thé glacé, Schweppes ----------4,00 €
Jus de fruits Pago ----------4,00 €
(Abricot, Ananas, Fraise, Framboise, Tomate, Orange, Pamplemousse, Pêche)
Sirop aux choix (Cassis, menthe, citron, framboise, orgeat, pêche, fraise---3,00 €

Evian ----------3€ le ½ litre, 4,50 € le litre
Vals ----------3€ les 33 cl, 4,50 € les 0,75 cl
Bière Kronembourg Pur Malt 25 cl----------4,00 €

Vincendon
RESTAURANT · TRAITEUR
SATILLIEU

NOS CAFÉS NESPRESSO

Ristretto Intenso	2,00€
Espresso Forte	2,00€
Espreso Origin Brazil	2,20€
Lungo Forte	2,60€
Espresso Decaffeinato	2,00€

NOS SPECIALITÉES

Espresso Macchiato	2,20€
Cappuccino	3,00€
Latte Macchiato	2,90€
Irish Coffee	5,00€
Recette Ardèchoise	3,50€
Chocolat Chaud	2,50€

NOS FORMULES GOURMANDES

Café Gourmand	7,50€
Thé Gourmand	8,50€

NOS THÉS ET INFUSIONS 3,00€

Thés Noirs: Earl Grey Bio, Paradis Bio, Darjeeling.

Thé Verts : Sencha Fukuyju, Vallée du Nil, Jasmin, Touareg.

Infusions: Hawaii Cocktail, Peach Rooibos, Vergers des Ming, Mynthe.

Vincendon
RESTAURANT · TRAITEUR
SATILLIEU

Formule Petit déjeuner à 6,50€

Servi du jeudi au mardi de 08h00 à 11h30.

- 1 Boisson chaude au choix, 1 verre de jus de Fruit,

- 1 viennoiserie au choix et ¼ de Baguette

- Beurre et confiture …

contact@restaurantvincendon.com
www.restaurantvincendon.com

Nous informons notre aimable clientèle que certains de nos plats peuvent être modifiés selon l'arrivage du marché.
Nos prix sont T.T.C. avec une T.V.A. à 10 %, sauf alcool T.V.A. à 20 %, Service inclus,
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Nos différents plats étant préparés dans une cuisine utilisant tout type d'aliments,
des traces d'allergènes sont donc susceptibles d'être présent,
mais n'hésitez pas à vous renseigner auprès de nos serveurs pour toutes informations supplémentaires.